

# CHAMPAGNE TRIBAUT

*Schloesser*  
ROMERY-FRANCE

## *Instant Gourmand* SEC

50% Pinot Meunier - 30% Chardonnay - 20% Pinot Noir

Produced in 8 terroirs:  
Vallée de la Marne & Montagne de Reims

This fruity cuvée, with a higher level of dosage than the Brut Origine, has some sweetness which makes it an ideal match for foie gras and all types of dessert.

Matured 3 years sur lie before disgorgement.  
Dosage: 22 grams of sugar per litre.

### **Tasting characteristics :**

**Appearance :** Robe or pâle - Mousse fine et élégante

**Nose :** Son nez gourmand laisse apparaître des arômes de fruits tels que la pomme, la poire et la pêche.

**Palate :** Sa bouche est charnue et croquante. L'équilibre douceur-fraîcheur est parfaitement respecté et révèle des arômes de fruits nets et persistants.

**Storage :** Peut être conservé 1 à 3 ans. A servir entre 6 et 8 °C

**Analytical profile :** Alcohol : 12,2% Alc/Vol. | Acidity : 4,2 g/L | Dosage : 22 g/L

### **Awards :**

• 88/100 in the Guide Gilbert & Gaillard

